

かわら版

「人が好き」「ふれあいが好き」
「つくるのが好き」「笑顔が大好き」
の気持と、時代の流れを
編集していきたいと思っています。
皆様方からの「こんな記事は」と
思われるものがありましたら、
ぜひ送付して頂ければと思います。

編集室一同



ヒロツクの
こもち昆布



〒733-0833 広島市西区商工センター 7丁目2-21 TEL (082) 277-8899

3

創刊1977年11月15日

2022
毎月1回発行

No.530

非売品

おかげさまで創業80年

ヒロツクをおいしく食べよう

ヒロツク商品
食べ方提案
コンテスト
2021秋

応募作品

バターを塗ってカリット焼いたマフィンに
金時豆とホイップクリームを乗せて食べる相性抜群の
名古屋風モーニング。

「金時豆のあんバタートースト」

★材料 (1人前)

- ヒロツクの金時豆: 1袋
- マフィン: 2枚
- バター: 適量
- ホイップ: 適量

★作り方

- ① 2枚のマフィンを取り目に沿って、
それぞれ二つに割る。
- ② お好みの量のバターを塗って、
カリットになるまで焼く。
- ③ 焼きあがったら、マフィンの片面に、
金時豆を大さじ1くらい乗せて広げる。



- ④ その上に、ホイップクリームを乗せて、
もう1枚のマフィンではさんで

出来上がり!



- ⑤ 同じ要領で、もう一つ作る。



株式会社 ヒロツク

本社 〒733-0833 広島市西区商工センター 7-2-21
TEL (082) 277-8899 FAX (082) 277-8927
佐伯工場 〒738-0201 広島県廿日市市永原 117
TEL (0829) 74-3300 FAX (0829) 40-0057

URL <http://www.hirotuku.co.jp/> E-mail hirotuku@hirotuku.co.jp

80周年を迎えて

化を発信・提供してまいります。



へわ社には常に安全で美味で新鮮な食品を迅速に市場に提供する。

「わが社は お客様 販売店 社員の
すべから 共に 平等で ゆたかな
づるおいを わかち合ふ」

づるおいをわかち合ふ

一、わが社に働く人は、会社に誇りを

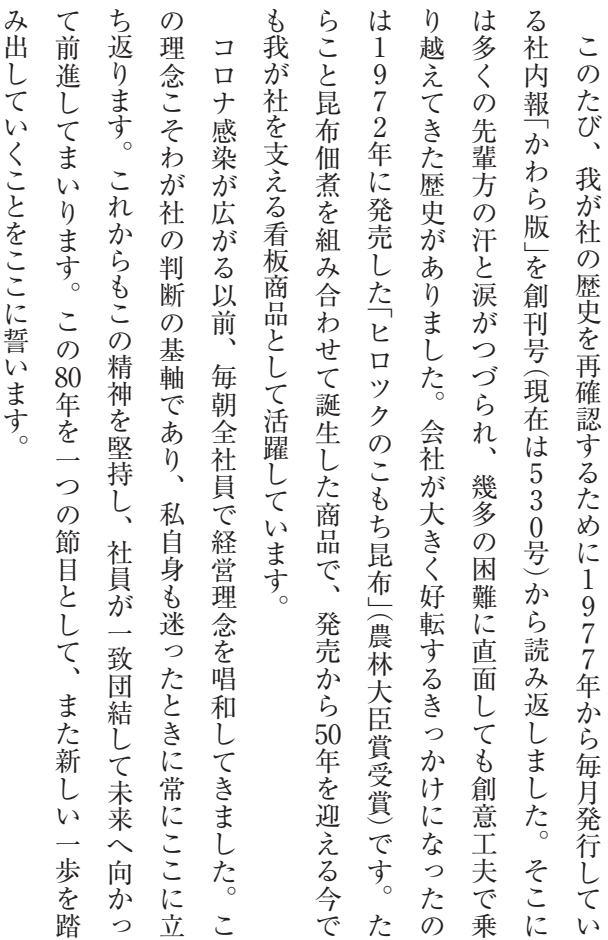
もち自己の人間形成の
場と心得る

一、わが社は社業を通じて食文化

食生活の向上を目指し

広く社会に貢献する

株式会社
ヒロツク



永年勤続表彰おめでとうございます



製造部
藤原 美奈子

小学生だった子供が、今ではいいオジサンに成長し、20年の長さを感じます。

短気でいたらない私を長い間笑いながら？支えてくださった皆様に感謝！！

先も見えてきた年齢ですが少しでもお役に立てよう頑張っていきたいと思います。



営業部
梶山 弘樹

新入社員の私はソフトモヒカンという髪型で営業をしていました。当時の上司から「ベッカムヘアみたいじゃの」とか「丸刈りにしてやろうか？」などの温かいお声を掛けいただいたことを記憶しています。バンドをしていたこともあり、少しの反骨心を持った中途半端で未熟な社会人だったと今は思います。それから20年、多くの会社の仲間、お客様に出会い視野が広がり、成長させていただいた事に大変感謝しております。まだまだ未熟ではありますが、中途半端という肩書は取れたかなと思っています。10年後、20年後にこの記事を見る自分がどんな頭髪状態になっているかわかりませんが(年齢的に)、さらに成長できるよう、まだまだ皆様から学ばせていただきたい所存です。



製造部
上野 まどか

入社して20年、思い返すと色々な事がありました。

育児休暇も頂き、こうして長く続けてこれたのも会社の皆様の協力があったからだと思います。

本当に感謝しております。ありがとうございます。これからも皆様と頑張っていきたいと思えますのでよろしくお願いします。



管理部
網本 裕子

パートとして入社したのが平成8年でしたので通算26年になります。それからここまで続けて来られたのは、子供達の成長とともに勤務形態を変更しながらの働き方を認めていただいた会社の温かい配慮と周りの方々の支えがあったからだと感じています

これからも会社に貢献できるように微力ながら頑張りたいと思いますのでよろしくお願い致します。



製造部
若山 孝子



佐伯工場
森脇 義則



品質管理部
長田 啓佑



製造部
原田 由起子



製造部
上村 勉

入社して20年色々なことがありました。自分が病気になり入院したこともありました。

今後は、健康に十分注意して自分でできることを精一杯頑張ります。

営業が勧める
私の
イチオシ商品

③



私の選ぶイチオシ商品は「ラー油きくらげ」です。
きくらげのコリコリとした食感と後からくる唐辛子とラー油の辛さが、温かいご飯はもちろんお酒の肴にもってこいです。

佃煮イコールご飯が定番ですが、このラー油きくらげは、お酒の肴でそのまま食べても、炒め物や、和え物などのアクセントにもなりオールラウンドプレイヤーとしても活躍してくれます

コロナ前は店頭での試食でお客様からは、たいてい「美味しいね」「コリコリしていいね」「うわっ辛いのが後からくるわぁ」などなど色々な意見をいただきました。沢山の方に味を納得していただき、自信をもって紹介できる商品です。

これからも営業活動していく上で佃煮の枠を超えた幅広い提案をしていきたいと思えますので宜しくお願いします。

営業部次長 井上 紀之

我が家の節分

我が家の今年の節分は、孫達が楽しめるように、ダンボールで鬼の箱と豆やお菓子をを入れる箱を作り、孫達は「鬼は外！福は内！」と言いながら鬼の口をめがけて豆やお菓子を投げ入れる豆まきをしました。

恵方巻きの巻き寿司は、孫達が食べやすいように細巻き寿司を作り、北北西の方向に向かって、心の中でお願い事をしながら無言で一本食べました。孫達の喜ぶ笑顔が見れて楽しい節分でした。

管理部営業G 濱田 百々世



営業が勧める
私の
イチオシ商品

④



私がお勧めする商品は「野沢菜ちりめん」です。

この商品は「野沢菜カリカリ梅」と共に2020年6月に発売され、私が営業部に配属されてから初めての新商品です。試食を何度も行い、どんな食べ方ができるのかなどを思案し各得意先様にご案内させていただいた思い入れのある商品です。

彩りの良い野沢菜にちりめん、きくらげ、ごまを合わせたソフトふりかけタイプの佃煮で、まぜごはんやおにぎりの具材にはもちろん、ドレッシング代わりにふりかけたり、カットしたちくわにマヨネーズと一緒に和えると簡単におつまみになるなど非常に使い勝手の良い商品です。

「野沢菜ちりめん」をお見かけの際にはぜひ手に取っていただけると幸いです。

営業部 山本 恵太

3月 March

お誕生日 おめでとう

《専務取締役》

竹尾 義則

《製造部》

浜本 仁志
富政 健太
原田 智子
若山 孝子

《佐伯工場》

森脇 義則
グエン・ティ・マイ